TOMADO®

TM-2426

Gebruiksaanwijzing
Instruction manual
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

Oven 35 liter

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit appraat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, hebt u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit appraat met plezier zult gebruiken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Leest u s.v.p. deze voorschriften aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld.
- Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Houd strikt toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij het apparaat als speelgoed gebruiken.
- Laat reparaties alleen door een gekwalificeerd servicecentrum uitvoeren.

Elektriciteit en warmte

- Controleer voor gebruik of de netspanning gelijk is aan de netspanning die op het apparaat wordt vermeld.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerd servicecentrum.*
- Trek aan de stekker en niet aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Voorkom dat het snoer in aanraking komt met een heet oppervlak of stoom.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst en wanneer u het niet gebruikt.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.

- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.
- Tijdens gebruik wordt dit apparaat zeer warm. U kunt uzelf ernstig verbranden als u in aanraking komt met hete onderdelen van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de directe nabijheid van hittebronnen zoals een fornuis of oven.

Gebruik

- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor professioneel gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis, in droge ruimtes en niet in de nabijheid van bijvoorbeeld een spoelbak.
- Gebruik het apparaat alleen voor doeleinden zoals beschreven in deze handleiding. Als u het apparaat voor andere doeleinden gebruikt, kan dit schade veroorzaken.
- Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak waar het niet van af kan vallen.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond, dus bijvoorbeeld niet direct op gelakte meubels.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Plaats het apparaat minimaal 50 centimeter van de muur of brandbaar materiaal (zoals gordijnen, kaarsen of doekjes).
- Haal de stekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Raak de metalen delen van het apparaat niet aan tijdens gebruik. Deze delen worden zeer heet.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof (geldt niet voor losse onderdelen).
- Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Haal de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en gebruik het niet meer.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, er tekenen van schade zijn of als het lekt.
- Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden aangezien het in direct contact komt met eetwaren.

Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales-dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Glazen deur
2. Thermostaat
3. Standenschakelaar
4. Tijdschakelaar
5. Powerindicatielampje
6. Rooster
7. Bakblik
8. Handvat

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
- Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis. Voltage 220V-240V 50Hz.
- Was, voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, alle los meegeleverde onderdelen in een warm sopje. Spoel ze hierna af en droog ze grondig. Deze delen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 30 cm. vrije ruimte rondom het apparaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buiten-gebruik. Plaats het apparaat op een veilige plek. Niet te dicht bij een muur, de muur kan verbranden of verkleuren. Laat gordijnen of iets dergelijks niet in contact komen met het apparaat.
- Leg niets tussen de onderkant van het apparaat en het oppervlak waarop u het apparaat plaatst, om te voorkomen dat dit zal verbranden.
- Etenswaren zoals brood, pizza en vlees die te lang in de oven worden gebakken, kunnen gaan branden. Dit kan voorkomen worden door regelmatig de etenswaren in de oven te controleren en deze niet te lang in de ingeschakelde oven te laten staan.
- Verwarm etenswaren in potten of blikken nooit direct in de oven, deze kunnen door de hitte exploderen en verwondingen veroorzaken. Gebruik altijd ovenbestendige schalen en borden.

- De oven kan bij het eerste gebruik wat geur en rook verspreiden, dit is normaal, gebruik het apparaat daarom in een goed geventileerde ruimte.

Let op! De buitenkant van het apparaat wordt ook heet. Vermijd ieder lichamelijk contact, u kunt zich ernstig verwonden. Gebruik altijd de handgreep aan de glazen deur (nr. 1) om de oven te openen.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

- Gebruik het rooster (nr.6) voor het bereiden van droge etenswaren, zoals brood en pizza.
- Het bakblik (nr. 7) is geschikt voor het bereiden van etenswaren waarbij vet vrijkomt, zoals vlees- en visgerechten. Het bakblik (nr. 7) kan ook onder het rooster (nr. 6) geplaatst worden om eventuele vrijkomende vetten van bijvoorbeeld een pizza op te vangen.

GEBRUIK

- Selecteer met de thermostaat (nr. 2) de gewenste temperatuur naargelang het te bereiden gerecht. Selecteer met de standenschakelaar (nr. 3) de gewenste verwarmingsstand in, zie op de volgende pagina de uitleg van de diverse instelmogelijkheden.
- Stel de tijdschakelaar (nr. 4) in op 10 minuten en verwarm de oven voor, het powerindicatielampje (nr. 5) licht op en dooft weer zodra de tijd verstreken is. Het apparaat is klaar voor gebruik.

De standenschakelaar (nr. 3)

OFF Uitschakelen van de oven

Alleen het bovenste verwarmingselement is ingeschakeld

Alleen het onderste verwarmingselement is ingeschakeld.

Het bovenste en het onderste verwarmingselement zijn beide ingeschakeld.

Bovenste verwarmingselement is ingeschakeld in combinatie met de convectiestand.

Onderste verwarmingselement is ingeschakeld in combinatie met de convectiestand.

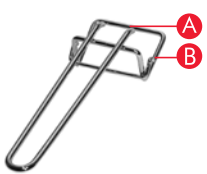
Bovenste en onderste verwarmingselement zijn ingeschakeld in combinatie met de convectiestand.

- Plaats het rooster (nr. 6), het bakblik (nr. 7) of beiden in de oven. Deze kunnen op drie standen geplaatst worden. Aan de binnenzijde van de oven zijn drie geleiders, kies een gewenste geleider. Selecteer met de thermostaat (nr. 2) de gewenste temperatuur, met de standenschakelaar (nr. 3) de gewenste verwarmingsstand en met de tijdschakelaar (nr. 4) de baktijd, naargelang het te bereiden gerecht. De maximale tijdsinstelling is 60 minuten, de minimale tijdsinstelling is 2 minuten.

- De maximale temperatuur is 250°C, de minimale temperatuur 100°C.
- Het rode indicatielampje licht op. Als de baktijd verstreken is, dooft het indicatielampje en klinkt er een geluidssignaal. Gebruik altijd het meegeleverde handvat (nr. 8) om het rooster of het bakblik uit de oven te halen.

A Voor het gebruik met het bakblik (nr. 7)
Bovenste klem van het handvat aan de bovenzijde van het bakblik (nr. 7) klemmen.

B Voor het gebruik met het rooster (nr. 6)
Onderste klem van het handvat aan de bovenzijde van het rooster (nr. 6) klemmen.



SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen. Was alle los meegeleverde onderdelen in een warm sopje. Spoel ze hierna af en droog ze grondig.
- Deze delen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.
- De buitenkant reinigen met een vochtige doek. De binnenkant van het apparaat reinigen met een mild schoonmaak middel of speciaal daarvoor bestemde ovenreiniger.
- Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen,een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat. Dompel het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof.
- Het apparaat niet in de vaatwasmachine plaatsen om te reinigen. Indien de binnenkant van de oven vervuild is, kan het bak- en kookproces langer duren dan normaal.

BAKTIPS

- Uw oven is uitermate geschikt om de meest fantastische gerechten te bereiden. In het schema op de volgende bladzijde treft u enkele tips over de bereidingstijd, temperatuur en de oveninstelling voor verschillende gerechten.
- De aangegeven temperaturen en tijden zijn slechts een indicatie. De bakresultaten variëren afhankelijk van de recepten, de gebruikte schalen en de ingrediënten.
- Voor de exacte bereidingstijd, de manier van verwarmen en de aangegeven baktijd van uw recept verwijzen wij u naar de verpakking, mits hierop de bereidingstijd vermeld staat.

Ovenstanden

Recept	Hoeveelheid	Temp. °C	Bereidingstijd	Ovenstand
Verse pizza	400 g	200 °C	25 min.	6
Gezouten taart	600 g	200 °C	35 min.	3
Diepgevroren pizza	450 g	230 °C	15 min.	6
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Hele kip	1000 g	200 °C	60 min.	3
Gehaktballen	1700 g	200 °C	30 min.	4
Aubergines met kaas	1000 g	220 °C	20 min	1
Gegrild vlees	1500 g	190 °C	40 min.	2
Gegratineerde aardappelen	1000 g	200 °C	90 min.	6
Appeltaart	800 g	200 °C	40 min.	5
Forel in een pakketje	800 g	190 °C	40 min.	2

Voeg aan de bereidingstijd circa 10 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

Wij feliciteren u met de aanschaf van een apparaat uit het TOMADO-assortiment.

Garantiebepalingen

- TOMADO geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het apparaat ongeschikt maken voor normaal gebruik.
- De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.
- Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage- en/of materiaalfouten kostenloos door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.
- Het garantiebewijs dient ingevuld te worden door de verko(o)p(st)er op het moment van aankoop.
- Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond, (d.m.v. ingevulde garantiekaart met bijbehorende aankoopbon), dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.
- De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen), of indien er ingrepen zijn verricht of reparatie is uitgevoerd buiten de service werkplaats van TOMADO (uitgezonderd demontage, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing).
- Eveneens is de garantie niet geldig voor aansluiting op verkeerde netspanning, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en normale slijtage van het apparaat.
- De garantie dekt evenmin beschadigingen ontstaan door het niet tijdig ontkalken van apparaten, welk water ook gebruikt is (dit geldt vanzelfsprekend speciaal voor stoomstrijkijzers, koffiezetapparaten en waterkokers).
- TOMADO kan niet aansprakelijk gesteld worden voor materiele schade of persoonlijke ongelukken ten gevolge van aansluiting in strijd met de ter plaatse geldende veiligheidsvoorschriften en technische normen (bijvoorbeeld een ondeugdelijk stopcontact). De garantie geeft in geen enkel geval recht op schadevergoeding.
- Alle andere schadeclaims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten tenzij de Wet anders oordeelt.
- Andere dan bovengenoemde garantiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

Service

Voor informatie kunt u schrijven (portvrij) naar onderstaand adres:

TOMADO Consumentenservice
Antwoordnummer 19016
1000 VC Amsterdam
Nederland

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich wenden tot uw winkelier. Uw winkelier zal er zorg voor dragen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

Reparaties buiten de garantieperiode

Reparaties buiten de garantieperiode zijn altijd mogelijk. Hieraan zijn uiteraard kosten verbonden.

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the user's instructions carefully so that you will be able to make the best possible use of your appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of excellent results and will benefit from your appliance to the fullest. It will also save you time and prevent problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using your appliance!

SAFETY INSTRUCTION

General

- Read the instructions carefully before first use. Keep the operating instructions, warranty certificates, sales receipt and if possible the cardboard box with inner packaging for future reference.
- Use the product only as described in this manual.
- If these safety instructions are not followed, the manufacturer can not be held accountable for any resultant damage.
- This device complies with all electromagnetic fields (EMF) standards. Based on scientific evidence available today, it will be safe to use this appliance if it is handled properly and used in accordance with the instructions in this manual.
- Do not leave the appliance unattended once it is turned on.
- Keep the appliance and cord away from children under 8 years old. Strictly prohibit children using this device as a toy.
- It may only be serviced by a competent electrician.*

Electricity and heat

- Before use check if the mains voltage equals the voltage prescribed for this device.
- Connect the appliance to an earthed outlet.
- Check the cord frequently for any damage. Do not operate the device if the cord is damaged. Any damaged cabling must be repaired or replaced at a qualified service center.
- Pull the plug, not the cord when you unplug the power cord.
- Prevent the cord from coming into contact with hot surfaces or steam.
- Always unplug from the plug socket before you move the machine and when it is not in use.
- Allow to cool before removing parts or re-assembly.
- It is not permitted to use an extension cord or anything similar.
- This device becomes very hot when in use. You could burn yourself seriously if you come into contact with the hot parts of this device.
- The device should be kept away from nearby heat sources such as stoves or ovens.

Use

- The device is solely intended for household purposes

and is not suitable for commercial use.
- Use only indoors, in dry areas and not near a sink, for example.
- Use only for purposes described in this manual. If the device is used for other purposes, it may become damaged.
- Never use attachments which are not recommended by the manufacturer. This can put the user at risk and damage the device.
- Place the unit on a flat, stable surface where it can not fall off.
- Place the unit on a heat resistant surface, for example not directly on lacquered furniture.
- Move the device regularly during use.
- Place the unit at least 50 inches from walls or other combustible materials (such as curtains, candles and cloths).
- Unplug from the socket when the device is not in use.
- Caution: To avoid any risk of accidental thermal resetting, this device must not be powered through an external switching device such as a timer, or connected to a circuit that is regularly turned off.
- Do not touch the metal parts of the unit when in use. These parts become very hot.
- Never immerse the whole appliance in water or other liquid (except for spare parts).
- Never touch the appliance after it has fallen into water. Unplug the power cord, turn it off and do not use it again.
- This device must not be used when it shows signs of damage or leaking.
- Only cook food which is suitable for cooking and consumption.
- It is necessary to keep the unit clean since it comes into contact with food.

Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

PARTS DESCRIPTION

1. Glass door
2. Temperature control button
3. Heating position button
4. Time control button
5. Indicator light
6. Grid
7. Baking tray
8. Handle

FIRST USE

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage : AC220-240V 50Hz.
- Before using the device for the first time wash all loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly below. These parts are also dishwasher safe.
- Always place the unit on a flat stable surface and ensure at least 30 cm. free space around the unit. This device is not suitable for outdoor installation or use. Place the device on a safe place. Not too close to a wall, the wall can burn or discolour. Please make sure that curtains or something similar, do not make contact with the device. Do not place anything between the bottom of the device and the surface on which you place the device in order to prevent this will burn.
- Food like bread, pizza and meat which is baked too long in the oven can burn; this can be prevented by checking the food in the oven regularly. Never heat food in jars or cans directly in the oven, the heat could explode and cause injury. Always use oven-proof bowls and plates.
- The oven may at first use spread some smell and smoke, this is normal, so use the device in a well ventilated area.

Caution! The exterior of the device is heated also. Avoid any physical contact, you can seriously injure. Always use the handle to the glass door (no. 1) to open the oven.

USE OF ACCESSORIES

- Use the grid (no. 6) to prepare dry foods such as bread and pizza.
- The baking tray (no. 7) is suitable for cooking food which fat is released, such as meat and chicken dishes. The baking tray (no. 7) can also be placed under the grid (no. 5) to absorb any release of fat.

USE

- Using the temperature control button (no. 2) the desired temperature setting according to prepare the dish.
- Using the heating position button (no. 3) in the desired heating mode, on the next page you will see the explanation of the various settings. Set the time control button (no. 4) on 10 minutes and preheat the oven, the red indicator light (no. 5) turns off when the device has reached the setting time.
- The device is ready for use.

Heating position button (no. 3)

OFF — Switch off the oven

Only the top heating element is switched on.

Only the lower heating element is switched on.

The top and lower heating element are switched on.

The top heating element is switched on in combination with the convection mode.

The lower heating element is switched on in combination with the convection mode.

The top and lower heating element are switched on in combination with the convection mode.

- Place the grid (no. 6), the baking tray (no. 7) or both in the oven. These can be placed at three positions. On the inside of the oven are three conductors.
- Use the temperature control button (no. 2) to set the desired temperature, for the time setting use the time control button (no. 4), depending on the dish to prepare. Select the desired heating position by switching the heating position button (no. 4).The maximum time setting is 60 minutes, the minimum time setting is 2 minutes.
- The maximum temperature setting is 250°C, the minimum temperature setting 100°C.
- The red indicator light illuminates. When the device has reached the setting time, the indicator light turns off and the device gives an audio signal. Always use the provided handle (no. 8) to the grid or the baking tray to get it out of the oven.

A For use with the baking tray (No. 7)
Clip upper terminal of the handle on top of the baking tray (No. 7).

B For use with the grid (No. 6)
Clip lower terminal of the handle on top of the grid (No. 6).

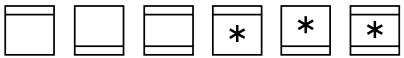
CLEANING THE UNIT

- Remove the plug from the outlet and let the device cool down. Wash all parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. These parts are also dishwasher safe. Clean the exterior with a damp cloth. Clean the inside of the device with a mild detergent or dedicated oven cleaner.
- Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Never immerse the device in water or other liquid. Do not place the device in the dishwasher to clean. If the inside of the oven is contaminated, boil and bake process can take longer time than normal.

COOKING TIPS

- Your oven is extremely suitable to prepare wonderful dishes. In the chart you will find some tips on preparation time, and the oven temperature settings for different dishes.
- The indicated temperatures and times are indicative only. The baking results vary depending on the recipes, the dishes and the ingredients used. For the exact cooking time, the heating position and the baking time of your recipe, please refer to the packaging, if the preparation time is mentioned.

Heating position:



Recipe	Amount	Temp. °C	Time	Position
Fresh pizza	400 g	200 °C	25 min.	6
Salted cake	600 g	200 °C	35 min.	3
Frozen pizza	450 g	230 °C	15 min.	6
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Whole chicken	1000 g	200 °C	60 min.	3
Meatballs	1700 g	200 °C	30 min.	4
Aubergines with cheese	1000 g	220 °C	20 min	1
Grilled meat	1500 g	190 °C	40 min.	2
Scallopped potatoes	1000 g	200 °C	90 min.	6
Apple pie	800 g	200 °C	40 min.	5
Trout in a package	800 g	190 °C	40 min.	2

Add to the cooking time approximately 10 minutes for the pre-heating of the oven.

- We would like to congratulate you on buying an appliance from the TOMADO product range.

Warranty regulations

- TOMADO provides a 2-year warranty for all defects caused by hidden deficiencies which render the appliance useless for normal operation.
- The warranty runs from the date of purchase; we advise you to carefully save your receipt.
- Within the warranty period any defects in production or material will be resolved free of charge, by means of reparation, replacement of parts or replacement of the appliance as a whole.
- The warranty certificate has to be filled in by the sales person at the moment of purchase.
- Repairs will only be made under warranty in case it can proven (by means of a filled in warranty card and the receipt) that the day the complaint is filed falls into the warranty period.
- The warranty does not apply when defects or damages result from an accident, misuse, negligence (e.g. incorrect cleansing), or when repairs of alterations have been executed outside the authorized TOMADO service centre (excl. disassembling, as stated in the instruction manual).
- The warranty does not cover any defects arising when the appliance is connected to the wrong outlet voltage, not following the guidelines in the instruction manual and usual wear and tear.
- The warranty does not cover any defects arising from the lack of frequent descaling of appliances, whatever type of water has been used (especially for steam irons, coffee machines and water boilers).
- TOMADO cannot be held responsible for any material damage or personal accident resulting from connecting the appliance in breach of the locally applicable safety regulations and technical standards (for instance an inferior AC outlet). The warranty under no circumstances grants the right for any compensation.
- All other claims, including damages, are excluded unless the Law states otherwise.
- Other warranty regulations than the warranty regulations stated above are not applicable.

Service

For more information you can write to the following address (postage paid):

TOMADO Consumentenservice
Antwoordnummer 19016
NL - 1000 VC Amsterdam
The Netherlands

What do you do in case your appliance does not work?

When your appliance shows defects, you can refer to your salesperson. Your salesperson will make sure any defect will be repaired as soon as possible.

Repairs outside the warranty period

You can always hand in your appliance to have it repaired outside the warranty period. This will of course not be free of charge.

Chérie cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de ce produit de haute qualité. Nous vous remercions de ce choix. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, afin de profiter pleinement de votre cafetière. Vous trouverez, dans ce mode d'emploi, toutes les instructions et conseils utiles relatifs à l'emploi, le nettoyage et l'entretien de cet appareil. Veuillez observer les instructions afin d'assurer l'excellent fonctionnement de l'appareil. Vous pourrez alors bénéficier pleinement de votre cafetière. Par ailleurs, vous pourrez économiser du temps et éviter d'éventuels problèmes. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre cafetière.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire soigneusement ces instructions avant d'utiliser l'appareil

Généralités

- Lisez attentivement les instructions avant la première utilisation. Conservez les instructions d'utilisation, les certificats de garantie, les reçus de vente et si possible l'emballage en carton pour référence ultérieure.
- N'utilisez l'appareil que de la façon décrite dans le manuel.
- Le fabriquant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant du non respect des instructions de sécurité.
- Cet appareil est conforme aux normes concernant les champs électromagnétiques (EMF). En s'appuyant sur les preuves scientifiques actuellement disponibles, l'utilisation de cet appareil ne présente pas de danger s'il est utilisé de façon adéquate et en respectant les instructions contenues dans ce manuel.
- Ne pas laisser allumé sans surveillance.
- Maintenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Interdisez formellement aux enfants de jouer avec cet appareil.
- Seul les techniciens compétents sont autorisés à procéder à l'entretien de l'appareil.

Electricité et chaleur

- Vérifiez avant utilisant que la tension d'alimentation correspond bien à la tension recommandée pour cet équipement.
- Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.
- Assurez-vous fréquemment que le cordon n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé. Tout câble endommagé doit être réparé ou remplacé dans un centre d'entretien qualifié.
- Débranchez en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes ou de la vapeur.
- Débranchez toujours la fiche avant de déplacer l'appareil et lorsque vous ne vous en servez pas.
- Laissez refroidir avant de retirer des éléments ou de remonter.
- Il n'est pas permis d'utiliser de rallonge ou d'équipements similaires.

- Cet appareil devient très chaud lors de son utilisation. Vous risquez de vous brûler gravement si vous touchez les parties chaudes de l'appareil.
- Cet appareil doit être maintenu à distance des sources de chaleur voisines comme les fours ou les plaques chauffantes.

Utilisation

- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et ne convient pas à une utilisation commerciale.
- N'utilisez qu'en intérieur, dans des lieux secs et non à proximité d'un évier par exemple.
- N'utilisez l'appareil que de la façon indiquée dans ce manuel. Si cet appareil est utilisé autrement, il risque d'être endommagé.
- N'utilisez jamais d'accessoires qui ne soient pas recommandés par le constructeur. Vous risquez de mettre l'utilisateur en danger et d'endommager l'appareil.
- Disposez l'appareil sur une surface plane et stable ou il ne risque pas de tomber.
- Disposez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, et non, par exemple, sur du mobilier laqué.
- Déplacez régulièrement l'appareil lors de son utilisation.
- Placez l'appareil à au moins 1,30m des murs ou autres matériaux combustibles (tels que les rideaux, bougies et vêtements).
- Débranchez la fiche lorsque l'appareil ne sert pas.
- Attention : Pour éviter tout risque de réinitialisation thermique accidentelle, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif interrupteur externe comme une minuterie ou un circuit connecté qui s'éteint régulièrement.
- Ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Ces parties deviennent très chaudes.
- N'immergez jamais l'appareil entier dans l'eau ou tout autre liquide (a l'exception de ses pièces détachées).
- Ne touchez jamais l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Débranchez le cordon d'alimentation, éteignez-le et cessez de l'utiliser.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé s'il présente des signe de dommages ou de fuites.
- Ne préparez que des aliments pouvant être cuits et consommés.
- Il est nécessaire de maintenir l'appareil propre car il se trouve au contact des aliments.

Électricien qualifié agréé : Le service après-vente du fournisseur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, agréée et compétente pour effectuer ce genre de réparations pour des raisons de sécurité. Dans tous les cas, vous devrez apporter l'appareil à cet électricien.

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Porte vitrée
2. Thermostat
3. Bouton de position de cuisson
4. Bouton de minuterie
5. Voyant lumineux
6. Grille
7. Plateau de cuisson
8. Poignée

PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer tous les emballages présents dans et autour de l'appareil.
- Vérifier que la tension d'alimentation de l'appareil correspond à celui de votre domicile. Tension nominale : 220-240V AC 50Hz.
- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces détachées dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher précautionneusement. Ces pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.
- Toujours placer l'appareil sur une surface plane et stable et laisser un espace libre de 30cm autour du four. Cet appareil n'est pas adapté pour une installation ou une utilisation en extérieur. Installez le four dans un endroit sûr. Pas trop près d'un mur car ce dernier pourrait se décolorer ou brûler. Assurez-vous que les rideaux ou autres matériaux du même genre ne soient pas en contact avec l'appareil. Ne rien mettre entre le fond du four et la surface sur lequel vous le positionnez, sans quoi la surface sur laquelle vous placez l'appareil risque de brûler.
- Les aliments, tels que pain, pizza et viande qui sont cuits trop longtemps dans le four peuvent brûler. Cela peut être évité en gardant les aliments sous surveillance régulière pendant la cuisson et en ne les laissant pas trop longtemps dans un four allumé. Ne jamais faire chauffer de nourriture dans un bol ou une boîte directement dans le four, la chaleur pouvant causer des explosions et entraîner des blessures. Toujours utiliser des plats et bols conçus pour aller au four.

- Le four peut émettre de la fumée ou une odeur particulière lors de sa première utilisation. Ceci est normal mais il est préférable de l'utiliser dans une pièce bien ventilée.

Attention! L'extérieur du four est aussi chaud. Eviter tout contact physique sans quoi vous risquez de vous blesser gravement. Toujours utiliser la poignée de la porte en verre (no. 2) pour ouvrir le four.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

- Utiliser la grille (no.6) pour préparer des aliments secs tels que pain ou pizza.
- Le plateau de cuisson (no. 7) est recommandé pour cuire des aliments qui perdent de la graisse, tels que les viandes ou les volailles. Le plateau de cuisson (no. 5) peut aussi être placé sous la grille (no. 5) pour recueillir les graisses.

UTILISATION

Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat (no.2), en fonction du plat préparé. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du bouton de contrôle de position de cuisson (no.4). Les divers réglages sont expliqués à la page suivante. Réglez le bouton de minuterie (no.3) sur 10 minutes et préchauffez le four. Le voyant lumineux rouge (no.4) s'allume puis s'éteint lorsque l'appareil a atteint le temps défini. L'appareil est prêt à être utilisé.

Bouton de commande de position de chauffage (no. 3)

ARRET Extinction du four

Seul l'élément de cuisson supérieur est allumé.

Seul l'élément de cuisson inférieur est allumé.

Les éléments de cuisson supérieur et inférieur sont tous les deux allumés.

L'élément chauffant supérieur est activé avec le mode de convection.

L'élément chauffant inférieur est activé avec le mode de convection.

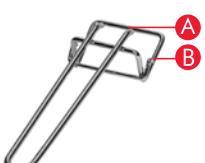
Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont activés avec le mode de convection.

- Placez la grille (no.6), le plateau de cuisson (no.7) ou les deux dans le four. Vous pouvez les placer dans trois positions. Trois conducteurs sont présents dans le four.
- A l'aide du thermostat (no.4), réglez la température souhaitée. Pour le réglage de la durée, utilisez le bouton de minuterie (no.3), en fonction du plat à préparer. Sélectionnez la position de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de position de cuisson (no.4). Le réglage maximal est de 60 minutes ; le réglage minimal est de 2 minutes.

- Le réglage de température maximal est de 250 °C ; le réglage de température minimal est de 100 °C.
- Le voyant lumineux rouge s'allume. Lorsque la durée définie est écoulée, le voyant lumineux s'éteint et l'appareil émet un signal audio. Utilisez toujours la poignée fournie (no.8) pour extraire la grille ou le plateau de cuisson du four.

A pour une utilisation avec le plateau de cuisson (No. 7)
Agripper la partie supérieure de la poignée sur le dessus du plateau de cuisson (No. 7)

B pour une utilisation avec la grille (No. 6)
Fixez l'extrémité inférieure de la poignée sur le haut de la grille (No.6).



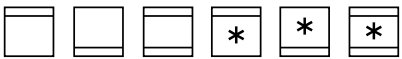
NETTOYER L'APPAREIL

- Retirer le cordon d'alimentation de l'appareil et le laisser refroidir. Nettoyer toutes les pièces dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher soigneusement. Ces pièces peuvent aussi aller au lave vaisselle. Nettoyer l'extérieur avec un linge humide. Nettoyer l'intérieur du four avec un produit doux ou spécial four.
- Ne jamais utiliser de nettoyants durs ou abrasifs, de tampons à récurer ou d'éponges acier qui risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou quelque liquide que ce soit. Ne pas mettre le four au lave vaisselle. Si l'intérieur du four est sale, son fonctionnement peut s'en trouver affecté et les temps de cuisson peuvent être allongés.

CONSEILS DE CUISSON

- Votre four est parfaitement adapté à la préparation des plats les plus délicieux. Le tableau ci-dessous indique des conseils relatifs au temps de préparation, ainsi que les réglages de température du four pour divers plats.
- Les températures et durées mentionnées sont à des fins indicatives uniquement. Les résultats de cuisson varient en fonction des recettes, plats et ingrédients utilisés.Pour le temps exact de cuisson et la position de chauffage de chaque recette, consulter l'emballage, si le temps de préparation est mentionné.

Position de cuisson:



Recette	Quantité	Temp. °C	Durée	Position
Pizza fraîche	400 g	200 °C	25 min.	6
Cake salé	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza surgelée	450 g	230 °C	15 min.	6
Lasagnes	1500 g	200 °C	40 min.	3
Poulet entier	1000 g	200 °C	60 min.	3
Boulettes de viande	1700 g	200 °C	30 min.	4
Aubergines au fromage	1000 g	220 °C	20 min	1
Viande grillée	1500 g	190 °C	40 min.	2
Pommes de terre émincées	1000 g	200 °C	90 min.	6
Tarte aux pommes	800 g	200 °C	40 min.	5
Truite emballée	400 g	200 °C	25 min.	6

Ajoutez environ 10 minutes de préchauffage du four à la durée de cuisson.

- Nous vous félicitons de votre achat de cet appareil de l'assortiment TOMADO.

Conditions de garantie

- TOMADO donne 2 ans de garantie sur toutes les défaillances résultant de défauts cachés et mettant l'appareil hors d'usage pour une utilisation normale.
- La garantie prend effet au moment de l'achat; conservez donc soigneusement votre preuve d'achat.
- Pendant cette période de garantie, vous aurez la possibilité de faire réparer gratuitement les éventuels défauts de fabrication et / ou défauts de matériaux, de remplacer certaines pièces ou d'échanger votre friteuse.
- Le certificat de garantie doit être rempli, au moment de l'achat, par celui ou celle qui vend l'appareil.
- La réparation ne sera effectuée que si vous pouvez prouver que le jour de votre réclamation se trouve encore dans la période de garantie (par exemple carte de garantie dûment remplie accompagnée de la preuve d'achat correspondante).
- La garantie n'est pas valable si le défaut a été causé par un dégât suite à un accident, par une mauvaise utilisation, une négligence (par exemple, mauvais nettoyage), ou si des interventions ou réparations ont été faites autre part que dans un atelier de service TOMADO (à l'exception du démontage, comme indiqué dans le mode d'emploi).
- De même, la garantie ne sera plus valable si vous branchez votre friteuse sur une mauvaise tension réseau, si vous ne suivez pas le mode d'emploi et en cas d'usure normale de l'appareil.
- La garantie ne couvre pas non plus les dégâts causés en cas de détartrage non fait à temps sur l'appareil, quelle que soit l'eau utilisée (ce qui est aussi le cas pour les fers à repasser à vapeur, les machines à café et les bouilloires électriques).
- TOMADO ne peut pas être rendu responsable pour des dégâts matériels ou des accidents personnels ayant été produits par un raccordement contradictoire aux consignes de sécurités et normes techniques en vigueur sur les lieux (par exemple une prise de courant défectueuse). La garantie ne donne en aucun cas droit à un dédommagement.
- Toutes les autres réclamations de dommages et intérêts, dégâts inclus, sont exclues à moins que la Loi ne se prononce autrement.
- Les conditions de garantie autres que celles décrites ci-dessus ne seront pas reconnues par TOMADO.

Service

Pour toute information, vous pouvez nous écrire à l'adresse suivante (un timbre n'est pas nécessaire) :

TOMADO Consumentenservice
Antwoordnummer 19016
NL - 1000 VC Amsterdam
Pays-Bas

Que faire si votre appareil ne marche pas ?

Si votre appareil présente des défauts, vous pouvez vous adresser à votre commerçant. Votre commerçant fera en sorte que ces défauts soient réparés le plus rapidement possible.

Réparations qui ont lieu après la période de garantie

Ces réparations sont toujours possibles. Il va de soit que ces réparations seront payantes.

Lieber Kunde,

Herzlichen Glückwunsch und danke, dass Sie dieses qualitativ hochwertige Produkt erworben haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, so dass Sie das Gerät auf bestmögliche Weise nutzen können. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle notwendigen Instruktionen und Hinweise zu Benutzung, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Instruktionen befolgen, erzielen Sie garantiert ein exzellentes Ergebnis, Sie sparen Zeit und vermeiden Probleme. Wir hoffen, dass die Verwendung dieses Geräts Ihnen viel Freude bereitet.

SICHERHEITHINWEISE

Allgemein

- Vor Erstinbetriebnahme diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Bedienungsanleitung, Garantienachweise, Quittung und falls möglich, den Karton mit der Innenverpackung für späteres Nachschlagen aufbewahren.
- Nur laut Beschreibung in dieser Anleitung verwenden.
- Wenn diese Sicherheitshinweise nicht eingehalten werden, kann der Hersteller für Folgeschäden nicht haftbar gemacht werden.
- Dieses Gerät entspricht allen Normen für elektromagnetische Felder (EMF). Basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen ist die Benutzung des Geräts sicher, wenn es richtig gehandhabt und unter Einhaltung der Bedienungsanleitung benutzt wird.
- Nach dem Einschalten nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Die Verwendung dieses Geräts als Kinderspielzeug ist strengstens untersagt.
- Es darf nur von einem kompetenten Elektriker gewartet werden.

Elektrizität und Wärme

- Vor Inbetriebnahme überprüfen, ob die Stromspannung mit der für dieses Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät mit einer geerdeten Steckdose verbinden.
- Das Kabel häufig auf Schäden überprüfen. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Kabel beschädigt ist. Alle defekten Verkabelungen müssen in einem qualifizierten Servicecenter repariert oder ausgetauscht werden.
- Beim Abstecken des Stromkabels am Stecker, nicht am Kabel ziehen.
- Das Kabel darf nicht mit heißen Oberflächen oder Dampf in Kontakt kommen.
- Vor dem Bewegen des Geräts und bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen.
- Vor dem Abnehmen von Teilen oder dem Zusammenbauen abkühlen lassen.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels oder ähnlichem ist untersagt.
- Dieses Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Sie können sich ernsthaft verbrennen, wenn Sie mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt bekommen.

- Das Gerät sollte von naheliegenden Wärmequellen, wie z.B. Herde oder Öfen, ferngehalten werden.

Anwendung

- Das Gerät ist nur für den Privatgebrauch bestimmt und für gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- Nur im Innenbereich, an trockenen Orten und nicht z.B. neben einem Spülbecken benutzen.
- Nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke benutzen. Wenn das Gerät für sonstige Zwecke benutzt wird, kann es beschädigt werden.
- Niemals Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde. Dies kann für den Benutzer gefährlich sein und das Gerät beschädigen.
- Das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen, wo es nicht herunterfallen kann.
- Das Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen, beispielsweise nicht direkt auf lackierte Möbel.
- Das Gerät während des Betriebs regelmäßig bewegen.
- Das Gerät mit einem Mindestabstand von 50 Zoll zu Wänden oder sonstigen brennbaren Materialien (z.B. Vorhänge, Kerzen und Kleidung) aufstellen.
- Bei Nichtgebrauch Netzstecker ziehen.
- Vorsicht: Um das Risiko einer unabsichtlichen thermischen Rückführung zu vermeiden, darf das Gerät nicht von einem externen Schaltgerät, wie z.B. Zeitschalter, eingeschaltet oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig abgeschaltet wird.
- Während des Betriebs die Metallteile des Geräts nicht berühren. Diese Teile werden sehr heiß.
- Das gesamte Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen (außer einzelne Teile).
- Das Gerät niemals berühren, wenn es ins Wasser gefallen ist. Netzstecker ziehen, ausschalten und nicht wieder in Betrieb nehmen.
- Das Gerät darf bei Anzeichen von Schäden oder Leckagen nicht benutzt werden.
- Nur Speisen zubereiten, die zum Kochen und für den Verzehr geeignet sind.
- Das Gerät muss unbedingt sauber gehalten werden, weil es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.

Kompetenter, qualifizierter Elektriker: Kundendienstabteilung der Herstellers oder Importeurs oder alle Personen, die zum Vermeiden aller Gefahren für diese Reparaturen qualifiziert, geprüft und kompetent sind. Auf jeden Fall sollte das Gerät bei einem Elektriker eingereicht werden.

TEILEBEZEICHNUNG

1. Glastüre
2. Temperaturregler
3. Hitzewahlschalter
4. Zeitschalter
5. Kontrollleuchte
6. Rost
7. Backblech
8. Griff

ERSTINBETRIEBNAHME

- Die gesamte Geräteverpackung entfernen.
- Überprüfen, ob die Gerätespannung mit der Stromspannung Ihres Hauses übereinstimmt. Nennspannung : AC 220-240 V 50 Hz
- Vor Erstinbetriebnahme des Geräts alle losen Teile in warmem Seifenwasser abwaschen. Danach gründlich spülen und abtrocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Das Gerät immer auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen und einen Mindestabstand von 30 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist für Installation und Benutzung im Freien nicht geeignet. Das Gerät an einem sicheren Ort aufstellen. Nicht zu nahe an einer Wand, die Wand kann brennen oder sich verfärben. Bitte sicherstellen, dass Vorhänge oder ähnliche Gegenstände mit dem Gerät nicht in Kontakt kommen. Nichts zwischen die Unterseite des Geräts und die Oberfläche, auf der das Gerät steht, legen, um einen Brand zu vermeiden.
- Speisen wie Brot, Pizza und Fleisch, die zu lange im Ofen gegart werden, können brennen; dies kann verhindert werden, indem die Speisen regelmäßig kontrolliert werden und nicht zu lange im eingeschalteten Ofen bleiben. Speisen in Gläsern oder Dosen niemals direkt im Ofen erhitzen, sie könnten durch die Hitze explodieren und Verletzungen verursachen. Immer feuerfeste Schüsseln und Teller verwenden.
- Bei Erstinbetriebname können Gerüche und Rauch aus dem Ofen austreten; das ist normal, deshalb das Gerät in einem gut belüfteten Raum benutzen.

Achtung! Die Außenseite des Geräts wird ebenfalls erhitzt. Auf keinen Fall berühren, um ernsthafte Verletzungen zu vermeiden. Zum Öffnen des Ofens immer den Griff an der Glastüre (Nr. 2) benutzen.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

- Auf dem Rost (Nr. 6) trockene Speisen, wie z.B. Brot und Pizza zubereiten.
- Das Backblech (Nr. 7) ist für das Garen von Speisen geeignet, aus denen Fett austritt, wie z.B. Fleisch- und Geflügelgerichte. Das Backblech (Nr. 7) kann auch unter dem Rost (Nr. 5) platziert werden, um austretendes Fett aufzufangen.

BEDIENUNG

- Mit dem Temperaturregler (Nr. 2) die gewünschte Temperatur einstellen, je nach Zubereitungsart. Mit dem Hitzewahlschalter (Nr. 4) den gewünschten Hitzemodus einstellen, auf der nächsten Seite werden die verschiedenen Einstellungen erklärt.
- Den Zeitschalter (Nr. 3) auf 10 Minuten stellen und den Ofen vorheizen, die rote Kontrollleuchte (Nr. 4) und die Anzeige schalten wieder ab, wenn die am Gerät eingestellte Zeit erreicht ist.
- Das Gerät ist betriebsbereit.

Heizelementauswahl (Nr. 3)

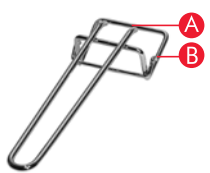
AUS	Ofen ausschalten
	Nur das obere Heizelement ist eingeschaltet.
	Nur das untere Heizelement ist eingeschaltet.
	Das obere und untere Heizelement sind eingeschaltet.
	Das obere Heizelement wird in Kombination mit dem Konvektionsmodus eingeschaltet.
	Das untere Heizelement wird in Kombination mit dem Konvektionsmodus eingeschaltet.
	Das obere und untere Heizelement werden in Kombination mit dem Konvektionsmodus eingeschaltet.

- Den Rost (Nr. 6), das Backblech (Nr. 7) oder beides in den Ofen schieben. Sie können auf drei Arten positioniert werden. Im Inneren des Ofens befinden sich drei Einschubhöhen.
- Mit dem Temperaturregler (Nr. 4) die gewünschte Temperatur einstellen, für die Zeiteinstellung den Zeitschalter (Nr. 3) benutzen, je nach Speisenzubereitung. Die gewünschte Hitzeeinstellung durch Drehen am Hitzewahlschalter (Nr. 4) wählen. Die maximale Zeiteinstellung beträgt 60 Minuten, die minimale Zeiteinstellung beträgt 2 Minuten.

- Die maximale Temperatureinstellung beträgt 250°C, die minimale Temperatureinstellung beträgt 100°C.
- Die rote Kontrollleuchte leuchtet. Sobald am Gerät die eingestellte Zeit erreicht ist, schaltet die Kontrollleuchte aus und am Gerät ertönt ein Audiosignal. Immer den mitgelieferten Griff (Nr. 8) benutzen, um den Rost oder das Backblech aus dem Ofen zu nehmen.

A Verwenden mit dem Backblech (Nr. 7)
Den oberen Teil des Griffs an der Oberseite des Backblechs einhängen (Nr. 7).

B Verwenden mit dem Rost (Nr.6)
Clip unteres Ende des Griffs an der Oberseite des Rosts (Nr. 6).



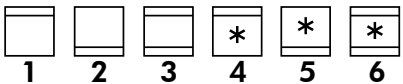
REINIGUNG DES GERÄTS

- Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Alle Teile in warmem Seifenwasser abwaschen. Gründlich spülen und abtrocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest. Die Außenseite mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Das Innere des Geräts mit einem milden Reinigungsmittel oder bestimmten Ofenreiniger reinigen.
- Niemals scharfe und aggressive Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Stahlwolle verwenden, weil sie das Gerät beschädigen.
- Das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät zum Reinigen nicht in die Spülmaschine legen.
- Wenn das Innere des Ofens verschmutzt ist, kann der Gar- und Backvorgang länger als gewöhnlich dauern.

TIPPS FÜR DIE SPEISENZUBEREITUNG

- Der Ofen ist besonders für die Zubereitung der köstlichsten Gerichte geeignet. In der unteren Tabelle finden Sie einige Tipps zur Zubereitungszeit und zur Temperatureinstellung für verschiedene Gerichte.
- Die aufgeführten Temperaturen und Zeiten sind nur Hinweise. Die Garresultate sind je nach Rezept, Speisen und Zutaten unterschiedlich. Für die exakte Garzeit, Heizelementauswahl und Backzeit Ihres Rezepts sehen Sie bitte auf der Verpackung nach, falls dort die Vorbereitungszeit erwähnt wird.

Hitzewahl:



Rezept	Menge	Temp. °C	Zeit	Hitzewahl
Frische Pizza	400 g	200 °C	25 min.	6
Gesalzener Kuchen	600 g	200 °C	35 min.	3
Tiefkühlpizza	450 g	230 °C	15 min.	6
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Fleischklößchen	1000 g	200 °C	60 min.	3
Auberginen mit Käse	1700 g	200 °C	30 min.	4
Grillfleisch	1000 g	220 °C	20 min	1
Überbackene Kartoffeln	1500 g	190 °C	40 min.	2
Apfelkuchen	1000 g	200 °C	90 min.	6
Forelle	800 g	200 °C	40 min.	5

Zum Vorheizen des Ofens zur Garzeit ca. 10 Minuten hinzufügen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Gerätes aus dem TOMADO-Sortiment.

Garantiebedingungen

- TOMADO gewährt 2 Jahre Garantie auf alle Fehler in Folge verborgener Mängel, die das Gerät für den normalen Gebrauch untauglich machen.
- Die Garantiefrist beginnt mit dem Kauf; bewahren Sie den Kaufbeleg deshalb sorgfältig auf.
- Innerhalb dieses Garantiezeitraumes werden eventuelle herstellungs- und/oder materialbedingte Fehler unentgeltlich durch uns behoben, sei es durch Reparatur, Auswechseln von Teilen oder Austausch des Geräts.
- Der Garantieschein muss zum Kaufzeitpunkt vom Verkäufer ausgefüllt werden.
- Reparaturen werden nur dann im Rahmen der Garantie ausgeführt, wenn (durch den ausgefüllten Garantieschein und den zugehörigen Kaufbeleg) nachgewiesen wird, dass die Garantieleistung innerhalb der Garantiefrist beansprucht wird.
- Die Garantie erlischt, wenn der Fehler durch Schäden aufgrund von Unfall, unsachgemäßer Verwendung bzw. Fahrlässigkeit (z. B. schlechte Reinigung) entstanden ist oder wenn Eingriffe oder Reparaturen nicht beim Kundendienst von TOMADO durchgeführt wurden (letzteres gilt nicht für eine Demontage, wie sie in der Bedienungsanleitung angegeben ist).
- Eine Garantieverpflichtung besteht außerdem nicht bei einem Anschluss an falsche Netzspannung, bei Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung und bei normaler Abnutzung des Geräts.
- Ebenso wenig sind solche Schäden von der Garantie abgedeckt, die durch nicht rechtzeitiges Entkalken von Geräten entstehen und zwar unabhängig davon, welche Wassersorte verwendet wurde (insbesondere bei Dampfbügeleisen, Kaffeemaschinen und Wasserkochern).
- TOMADO übernimmt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden in Folge eines Anschlusses des Geräts an Einrichtungen, die nicht den vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen oder technischen Normen entsprechen (z. B. eine untaugliche Steckdose). Die Garantie berechtigt in keinem Fall zu Schadensersatzansprüchen.
- Weitergehende Schadensansprüche, unter anderem wegen Beschädigung, sind ausgeschlossen, sofern nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben.
- Andere als die oben genannten Garantiebedingungen werden von uns nicht angewandt.

Kundendienst

Informationen sind schriftlich (portofrei) unter der nachstehenden Adresse erhältlich:

TOMADO Kundendienst
Antwoordnummer 19016
1000 VC Amsterdam
Niederlande

Was tun, wenn das Gerät nicht funktioniert?

Wenn Ihr Gerät Mängel aufweist, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Der Händler wird veranlassen, dass die Mängel so schnell wie möglich behoben werden.

Reparaturen nach Ablauf der Garantiefrist

Reparaturen sind auch außerhalb der Garantiefrist jederzeit möglich.
Hierdurch fallen jedoch Kosten an.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Renseignements pour la protection de l'environnement

Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

Guidelines for protection of the environment

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..

Umweltschutzrichtlinien

Dieses Gerät gehört nach Ablauf seiner Gebrauchsdauer nicht in den Hausmüll, sondern muss an einem Recycling-Punkt für elektrische und elektronische Haushaltsgeräte abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und Verpackung soll Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Punkt lenken. Das Material, das für dieses Gerät verwendet wurde, ist recycelbar. Durch das Recycling gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie bei Ihren Kommunalbehörden nach Informationen zur Rücknahme nach.

TOMADO®

Type nr. TM-2426 Art. nr. 1705.142